

管理栄養士国家試験「食べ物と健康」における出題傾向

The Major Questions on Food and Health Science for the National Examination for Registered Dietitians

外城 寿哉
愛知学泉大学

Hisaya Sotoshiro

キーワード：管理栄養士国家試験 national examination for registered dietitians、食べ物と健康
food and health science、出題基準（ガイドライン）guidelines

1. はじめに

「食べ物と健康」領域の特殊性

管理栄養士養成校に入学した1年生が最初に戸惑うことは、食品学の内容が有機化学だということである。薬学系または農学系の大学を併願した学生なら、高等学校で化学を履修したものは大勢いるだろう。しかし、当初から栄養系を目指してきた学生には生物を選択するものが多く、化学、特に有機化学に関しては、食品学を学ぶ前提となる基礎知識および体系立てた理解が絶対的に不足している。したがって、新入生は食品学を勉強するのと並行して、化学を基礎から学ばなければならないのが実情である。

さらに障壁は残っている。食品学では古くから使われている用語が理化学用語として統一化されていないものが多い。これらの用語は、英語、ドイツ語、ラテン語、その他の現地語などを語源にもつ「専門用語」として教科書に出現する。その結果、学生たちは定期試験に合格するために化学の基礎勉強は傍らに置き、概念や事柄の理解のないまま用語の丸暗記に徹するという学習法に行きつく。

このような実情から、「食べ物と健康」領域においては、4年生になってから国家試験対策の勉強を始めるに当たり「一から勉強やり直し」する学生が相当数いる。しかし、いざ勉強を始めてみてもその範囲があまりにも広いため、学習のための労力の割には結果が得点に反映されにくい科目だと学生たちは

やがて気付く。その結果、学生たちのなかには、他の教科によって総得点を伸ばそうと考える者がかなりの数見受けられる。

本報では、このような多岐難擬な「食べ物と健康」領域がいかにして成立してきたかその推移を論ずる。そこから管理栄養士国家試験出題基準（ガイドライン）の小項目を国家試験実施年（回）ごとに分別し、頻出問題の偏りを分析する。

2. 管理栄養士養成のための制度

（1）栄養士法

管理栄養士制度は1962年（昭和37年）に栄養士法の改正が行われ、1963年（昭和38年）に施行されたことにより創設された。法第一条によると、管理栄養士とは「前項に規定する業務（栄養士の業務）であつて複雑又は困難なものを行なう適格性を有する者として登録された栄養士」と規定された。また、第五条によると、管理栄養士は厚生省（現厚生労働省）に備える管理栄養士名簿に登録を受け、その業務を行うことができた。管理栄養士に登録するためには、4年制の管理栄養士養成施設において所定の単位を修得しなければならないが、1967年（昭和42年）に19ヵ所の管理栄養士養成施設が指定された¹⁾。一方、栄養士養成施設において所定の単位を修得し栄養士免許が交付されたものについては、管理栄養士試験に合格したのち、登録されることとなった。

その後、1985年(昭和60年)の栄養士法改正では、法第五条において「栄養士であつて管理栄養士国家試験に合格したものは、厚生省に備える管理栄養士名簿に登録を受けて、管理栄養士になることができる」と規定されるようになった。このときから管理栄養士に登録されるためには、すべての者が管理栄養士国家試験に合格する必要が生じた。そして第一回の管理栄養士国家試験は1987年(昭和62年)に実施され、以後年に1回実施されてきた²⁾。

21世紀を前に、管理栄養士には生活習慣病対策、高度な専門知識・技能、疾病の予防から治療に至るまでの業務の必要性が指摘されるようになった。そのことに対応できる新しい時代の栄養士像を形成するために、1997年(平成9年)より「21世紀の管理栄養士等あり方検討会」が開催され、管理栄養士の業務内容、養成のあり方、国家試験、生涯教育等について検討されてきた³⁾。それを踏まえて、2000年(平成12年)には栄養士法が改正された。改正法第一条では、管理栄養士の業務として、①傷病者に対する療養のため必要な栄養の指導、②個人の身体の状況、栄養状態等に応じた高度の専門的知識及び技術を要する健康の保持増進のための栄養の指導、③特定多数人に対して継続的に食事を供給する施設における利用者の身体の状況、栄養状態、利用の状況等に応じた特別の配慮を必要とする給食管理及びこれらの施設に対する栄養改善上必要な指導等の3業務が明記された⁴⁾。現行(平成29年現在)の栄養士法は平成19年に最終改定されたものである。

(2) カリキュラム

1985年(昭和60年)の栄養士法改正により国家試験が管理栄養士養成施設卒業者にも必須となったことから、厚生省の公衆衛生審議会管理栄養士制度等検討専門委員会において、管理栄養士の職域は「臨床指導」、「公衆栄養活動」、「国民の健康づくり」及び「給食を通しての栄養指導」であると想定し、管理栄養士養成課程のカリキュラム(以下「旧カリキュラム」という)を検討することとなった。旧カリキュラムの下での管理栄養士国家試験は問題数150問であった。ただし、国から指定された4年制の管理栄養士養成施設の卒業者に対しては6科目70点分の試験が免除されていた。

1998年(平成10年)管理栄養士等の資質の向上を目指した「21世紀の管理栄養士等あり方検討会報

告書³⁾」において、管理栄養士の業務内容、資格制度、養成のあり方、国家試験及び生涯教育等の広い範囲で検討が行われた。それを踏まえて、2001年(平成13年)「管理栄養士・栄養士養成施設カリキュラム等に関する検討会」が開かれ、管理栄養士養成施設のカリキュラム等の改定案が提出された(以下「新カリキュラム」という)。この改定案では、管理栄養「専門基礎科目」と「専門科目」に大別した。新カリキュラムは2002年(平成14年)に管理栄養士養成施設に入学した学生から適応され、2006年(平成18年)にこのカリキュラムで教育を受けた学生が卒業に至り、第20回国家試験を受験した。

その後、保健・医療・福祉・教育をはじめとした多様な領域で専門職としての管理栄養士への期待はますます高まり、その役割を発揮するためには基本的な知識及び技能を習得する必要があるとされ、2009年(平成21年)日本栄養改善学会から「管理栄養士養成課程におけるモデルコアカリキュラム」が公表された⁵⁾。なお、2015年(平成27年)に公表された最新のモデルコアカリキュラムでは、求められる管理栄養士像として「人間の健康の維持・増進、疾病の発症予防・重症化予防、および生活の質(quality of life; QOL)の向上を目指して、望ましい栄養状態・食生活の実現に向けての支援と活動を、栄養学・健康科学等関連する諸科学をふまえて実践できる専門職」としている⁶⁾。

(3) ガイドライン

管理栄養士国家試験出題基準(ガイドライン)は、試験問題が妥当な範囲から出題され、一定の水準が保たれることを目的として、1987年(昭和62年)に初めて作成された。1990年(平成2年)にはその見直しが行われた(以下「旧ガイドライン」という)。旧ガイドラインによる国家試験の制度は、2005年(平成17年)まで継続された。平成14年版ガイドラインは、管理栄養士国家試験の「妥当な範囲」と「適切なレベル」を項目によって整理したもので、試験委員が出題に際して準拠する基準とされた⁷⁾。また、管理栄養士が持つべき能力を適切に評価できるような出題基準であることを、基本的な考え方としていた。

平成14年版ガイドラインでは、新カリキュラムの科目に対応して科目ごとに問題数枠が再配分された。ここで注目されるべきは以下の3点である。ま

管理栄養士国家試験「食べ物と健康」における出題傾向

			平成21 第23回	平成22 第24回	平成23 第25回	平成23 25回追	平成24 第26回	平成25 第27回	平成26 第28回	平成27 第29回	平成28 第30回	平成29 第31回	備考
1 人間と食品	A 食文化と食生活	食文化とその歴史の変遷								○(日本料理)			
		食生活の時代的変遷											
		食生活環境											
	B 食生活と健康	食生活と健康維持・管理											
		食生活と生活習慣病											
		食嗜好の形成											
2 食品の分類と食品の成分	C 食料と環境問題					○			○				「食料と環境問題」全般、第28回では生物資源・食物連鎖の選択肢あり
		フードマイレージの削減	○										
		食料生産と食糧自給率											
		地産地消											
		食べ残し、食品廃棄物の削減											
3 食品の機能	A 分類の種類	生産様式による分類											
		原料による分類											
		主要栄養素による分類											
		食習慣による分類											
		その他の分類											
	B 植物性食品	穀類	○		○(小麦)			A(注)			○		(注) 穀類
		いも類		○						○			(注) 小豆と大豆
		豆類	○(大豆)				○(大豆)				○(注)		(注) 黄粉・野菜の嗜好成分、二次代謝の問題に多い
		藻類											
		野菜類											
		野菜類											
	C 動物性食品	肉類											
		魚介類		○		○						○	
		乳類			○				○				
		卵類					○						
	D 油脂、調味料、香辛料、嗜好飲料	食用油脂										○	
		甘味料											
		調味料				○							
		香辛料											
		嗜好飲料				○(注)	○						(注) 4歳児が通称飲料食品全般
	E 微生物利用食品	アルコール飲料	○					○	○	○		○	
		発酵調味料											
		その他の微生物利用食品											
4 食品の安全性	F 食品成分の機能	食品成分の機能と栄養	○	○	○			○	○			○	
		食品成分の機能と栄養											
	A 一次機能	たんぱく質(アミノ酸)	○		○(アミノ酸)							○	
		脂質(糖質、食物繊維)		○(注)			○(食物繊維)	○	○(糖質)		○(でんぷん)	○(食物繊維)	(注) オリゴ糖とでんぷんの区別、(注) 消化の大半性
		ビタミン	○		○		○(ビタミン)			○	○(注)		
		ミネラル(無機質)											(注) 嗜好成分全般
		水分	○	○		○				○		○	
		色素成分			○			○		○	○(糖質)	○	
	B 二次機能	食塩成分				○							
		香料・着色料成分								○			
		チキスチン			○		○(ニコチン)	○				○	
	C 三次機能		○(注)										(注) オリゴ糖、カプサイシン、キトサン
		消化管で作用する機能											
		消化管の後の腸内細菌の生理機能											
5 食品の安全性	A 食品衛生と法規	リスクアセスメント、リスクマネジメント、リスクコミュニケーション						○					
		食品衛生法と食品衛生法							○				
		食品衛生法関係								○			
		食品衛生法関係											
		国際機関(WHO, FAO, CAC)	○								○(注)		(注) コーデックス
	B 食品の品質	品質								○			
		食品成分の機能			○(注)	○(注)							(注) 食品衛生
		食品の品質の向上											
		検査・検定・試験の判定法						○					
		トランス型不飽和脂肪酸(トランス脂肪酸)					○				○		

表は、横方向に 13 回分の国家試験の実施年および回を表している。下方向には 3 ページにわたり、平成 27 年版ガイドラインに収載されているすべての大、中及び小項目が記載されている。表中の○は 1 問、◎は 2 問、●は 3 問

あることを表す。○の次に来る(括弧)はその問題が括弧内のテーマに特化していることを示す。なお、欄内の括弧に収まらないときは、注を付けて備考に記した。

			平成21 第23回	平成22 第24回	平成23 第25回	平成24 第26回	平成25 第27回	平成26 第28回	平成27 第29回	平成28 第30回	平成29 第31回	備考
4 食品の安全性(続き)	C 食中毒		○		○(注)							(注) 弁当による食中毒を考へさせる問題
		食中毒の定義										
		食中毒の発生状況							○			
		微生物性食中毒		◎(注1)	◎(注2)	◎(注3)	○(カンピロバクター)	○	○	○(腸管出血性大腸菌)	◎(注3)	(注1) ノロウイルスと細菌の区別 (注2) 一般細菌と大腸菌群の区別 (注3) 細菌の特徴1問と細菌の予防1問
		自然毒食中毒	○			○	○		○(フグ)		○(植物)	
		化学性食中毒										
	D 食品による感染度・寄生虫度											
		口内感染度										
		人畜共通感染度	○(BSE)				○(BSE)				○	
		食品から感染する寄生虫度						○		○(クリプトスポリジウム)	○	
	E 食品中の汚染物質				○							
		カビ毒(マイコトキシン)						○			○	
		化学物質		○						○(注1)		◎(注2)
		有害元素・放射性物質					○(注)		○(注)			(注1) 健康被害との相合せ (注2) アクリルアミド単独問題あり (注3) 放射線
		食品成分の変化により生ずる有害物質		○				○				
		異入異物										
	F 食品添加物										○	
		ポイントとデポイント										
		安全性評価:毒性試験、最大無毒性量(NOEL)、一日摂取許容量(ADI)、使用基準					○		○			
		食品衛生法による分類と表示	◎(注)		○		○		◎(注)	○	○	(注) 分類と表示の区別
		種類と用途			○				○	○		
	G 食品衛生管理		○(生鮮食品)				○					
		HACCPの概念										
		食品工場における一般衛生管理事項										
		本邦に対する衛生管理										
		残留農薬のポジティブリスト制					○					
		国際標準化規格(ISO)										
5 食品の表示と規格基準	A 食品表示制度			○		○		○(表示の義務)				
		食品表示法										
		食品の表示に関する基準:期限表示、成分表示、品質表示基準	○(遺伝子組換え)		○(アレルギー)		○(遺伝子組換え)		◎(注1)	◎(注2)	△(不適切問題)	◎(注3)
	B 健康や栄養に関する表示の制度						○					
		特定保健用食品:個別許可型、規格基準型、リスク減減表示、薬付付与特保	○(表示)			○(成分)	◎(注1)	◎(注1)	○(成分と機能)		○(成分と機能)	(注1) 成分と制度の区別
		特別用途食品:病者用、妊産婦・授乳婦用粉乳、乳児用調整粉乳、老人・下咽障害者用		○	○	○	○				○	
		栄養機能食品		○		○		○		○	○	
		機能性表示食品									○	
		栄養成分表示(糖質表示、糖質表示)			○							
		「いわゆる健康食品」の表示の規制		○			○	○				
		虚偽・誇大広告などの禁止										
	C 基準											
		製造・加工・調理基準:一般食品の規格基準、殺菌、洗浄										
		保存基準:大腸菌群										
		器具・容器包装の安全性の規格基準:ガラス、陶磁器、ホウロウ、プラスチック製品										

ず、①管理栄養士養成施設を卒業した者に対して免除されていた6科目、すなわち健康管理概論、解剖生理学、病理学、生化学、食品学および栄養学が必須となったこと、②問題数が150問から200問へ増えたこと、③応用力が問われることである。応用力試験は、高度な専門的知識及び技能の習得、思考・判断力並びにそれに基づく問題解決能力を評価するため、複教科目にわたる状況設定問題であるとされた。また、応用力試験の問題数は10問程度とされた。

その後、保健、医療、介護、福祉等の分野におけ

る学術の進歩及び制度の変化に伴う管理栄養士業務の進展に応じ、2010年(平成22年)に出題基準が見直された⁸⁾(以下「平成22年版ガイドライン」という)。一方、科目ごとの出題数枠は平成14年版ガイドラインがそのまま継続された⁹⁾。出題形式については、平成14年版ガイドラインを踏襲し、正しいもの(5つの選択肢から1つないし2つの正解肢)を問う方式を原則とした⁹⁾。

2010年に改訂検討委員会においてガイドラインがとりまとめられた際、概ね4年に一度改定を行い内容の充実を図ることが望ましいとされた。それを

		平成21 第23回	平成22 第24回	平成23 第25回	平成23 第25回連	平成24 第26回	平成25 第27回	平成26 第28回	平成27 第29回	平成28 第30回	平成29 第31回	備考
6 食品の生産・加工・保存・流通と栄養	A 食品生産と栄養											
	生産条件、場所、季節、栽培条件と栄養		○									
	B 食品加工と栄養、加工食品とその利用											
	食品加工の種類と目的											
	食品加工の方法		○(減量)	○	○(化学的加工)	○(注1)	○(化学的加工)		○(注2)	○(酵素)	○(酵素)	(注1) 酵素と二次加工の2問 (注2) 酵素と加工過程の2問
	食品加工に伴う食品・栄養成分の変化										○	
	食品成分変化		○(注)		○			○(酵素)		○(注)		(注) アミノカルボニル反応
	一次加工食品とその利用			○(食品)	○(栽培)							
	二次加工食品とその利用	○(注)	○(栽培)					○(栽培)				(注) 牛乳と乳酸菌の2問
	三次加工食品・調味料、市産、レトルトとその利用											
	C 食品流通・保存と栄養											
	食品流通の概観			○								
	食品保存の方法		○	○	○	○	○	○(注1)	○(注2)	○	○	(注1) 冷凍保存(2問含む) (注2) かつお節の保存(1問含む)
	流通環境と食品・栄養成分の変化・温度、光、気体											
	保存条件と食品・栄養成分変化・水分活性、保存による変化、食品成分変化						○(注)					(注) 野菜・果物・いも類の収穫後の変化
7 食事設計と栄養・調理	D 調製と評価・効果											
	食材の材料・形態		○			○				○		
	加熱による食品・栄養成分変化											
	加熱による品質変化											
	原料による健康効果											
	A 食事設計の基礎											
	食事設計の意義・内容											
	嗜好性の主観的・客観的評価		○			○			○			食料機会について
	B 調理の基礎											
	調理の意義											
	非加熱・加熱調理操作の基礎・熱の伝わり方と効果的な加熱条件		○			○		○				(注) 電熱調理について
	代表的な調理器具の活用法	○(中程度)		○(湯式加熱)	○(湯式加熱)		○(中程度)	○(湯式加熱)		○(注)	○(中程度)	(注) 煮、炒、蒸、焼、揚げ
	代表的な調理操作	○(中程度)		○(湯式加熱)	○(湯式加熱)		○(中程度)	○(湯式加熱)		○(注)	○(中程度)	(注) 湯気発生は火器と火により触れず
	食品の特性に応じた調理の特性	○(野菜)	○(小豆類)	○(米)	○(餅)	○(魚介類)	○(肉)	○(海藻)	○(卵、豆(注1))		○(米)	(注) 豆の発酵は火器と火により触れず
C 調理操作と栄養	調理操作による食品の組織・物性と栄養成分の変化	○(肉類)	○(グルテン)		○				○(注)			(注) 野菜の成分変化とグルテンの2問
	調理による栄養学的・機能的利点	○(調味料)										
	D 調製作成											
	食品構成の作成			○								
	献立作成原則と手順 献立・食事構成、食事療法							○			○	

受けて、2014年（平成26年）より管理栄養士国家試験出題基準(ガイドライン)改訂検討会が設置され、出題基準の改定について検討が重ねられた。その結果、出題数については、引き続き200題とされた。しかし、出題数枠については、各分野間の関連に配慮し、その重複を避け、分野横断的な設問については、応用力試験として取り扱うこととし、一部配分を変更することが望ましいとされた（以下「平成27年版ガイドライン」という）。具体的には、「社会・環境と健康」、「公衆栄養学」を中心とする5問と、「人体の構造と機能及び疾病の成り立ち」、「臨床栄養学」を中心とする5問を応用力試験に含めるため、応用力試験の問題数枠が20問に増加した¹⁰⁾。平成27年版ガイドラインは平成28年（第30回）国家試験から適用され現在（平成29年）に至っている。

3. 「食べ物と健康」領域の配点と正答率

(1) 配点比率

平成14年版ガイドラインから「食べ物と健康」という大項目が新設され、配点は25点とされた。「食べ物と健康」は旧ガイドラインの調理学（6点）、食品衛生学（5点）、食品加工学（5点）及び食品学（18点、ただし免除科目）の4教科が統合された分野であった。この当時、管理栄養士養成施設卒業者にとって、免除科目を除いた受験必須の80問における食品学系科目の配点は16点で、配点比率は20%を占めていた。しかし、平成14年版ガイドラインでは、「食べ物と健康」が包含する領域が非常に広がった一方で、配点は全200問中25点であり、配点比率にすると12.5%に過ぎない。このような経緯からも、「食べ物と健康」領域が、学習の労力の割には結果が得点に反映されにくい科目と認識されるようになったと思われる。

(2) 正答率

愛知学泉大学家政学部家政学科管理栄養士専攻の4年生が過去に受けた模擬試験の結果から、「食べ物

と健康」とその他の分野の正答率と比較した。ここでいう模擬試験とは、平成 28 年（第 30 回）及び平成 29 年（第 31 回）の本試験 2 日前に行われたもので、学生たちの実力が最も高い状況で生じた結果と見なしてよいものである。その結果を見てみると、平成 28 年の模擬試験では、他の科目の平均正答率は 73%であるのに対し、「食べ物と健康」の正答率は 51%であった。正答率の差でみると 22%もの開きがあった。この差は、平成 29 年に行われた模擬試験においても認められた。この傾向は、愛知学泉大学のみに見られるものではなく、全国的傾向であると考えられる¹¹⁾。

4. 「食べ物と健康」領域の頻出項目

(1) 出題頻度

表は、管理栄養士国家試験が新カリキュラムの下で実施された平成 18 年（第 20 回）から平成 29 年（第 31 回）までの間に、「食べ物と健康」領域で出題された全問題を、出題基準（ガイドライン）の小項目ごとに分配したものである。ここでいうガイドラインとは平成 27 年版のことを指し、平成 14 年版または平成 22 年版ガイドラインのもとに出題された問題は、平成 27 年版ガイドライン中の相当する小項目に分類した。この表を見ると、よく出題される項目とそうでない項目があることがはっきり見て取れる。これを数値化するために以下の計算を行った。平成 18 年（第 20 回）から平成 29 年（第 31 回）までの国家試験実施回数は 13 回である（第 25 回追試を含む）。この 13 を分母とし、ある一つの小項目に分類される過去問題の総数を分子として比を求めた。これを出題頻度とした。

(2) 頻繁に表れる項目

上で述べた出題頻度が高い小項目を順に並べると次のようになる。すなわち、「微生物性食中毒」(1.15)、「食品の表示に関する基準」(1.08) 及び「食品保存の方法」(1.08) の 3 つは出題頻度が極めて高く、その値は 1 を超えている（括弧内の数値は出題頻度）。このことから、これら 3 つに関する問題は 1 回の国家試験につき 1 問かそれ以上出題されていることになる。それ以下の科目は、次のとおりである。「特定保健用食品」(0.92)、「食品の特徴に応じた調理の特性」(0.92)、「食品加工の方法」(0.85)、「炭水化物」

(0.69)、「栄養機能食品」(0.69)、「食品成分表の構成と内容」(0.62)、「調理操作による食品の組織・物性と栄養成分の変化」(0.62)、「食品衛生法による分類と表示」(0.54)、及び「代表的な調理操作」(0.54)までは出題頻度が 0.5 以上 1 未満となっており、2 回に 1 つ以上出題されていることが見てとれる。さらに、3 回に 1 つ以上出題されている小項目が 7 つある。その一方で、過去 13 回の国家試験において 1 度も出題されていない小項目が相当数ある。

(3) 直近 5 回の出題頻度

次に、直近の 5 回、すなわち平成 25 年（第 27 回）から平成 29 年（第 31 回）までの出題頻度を計算した。ここでは「食品の表示に関する基準」(1.60)、「食品保存の方法」(1.40)、「微生物性食中毒」(1.00)、「食品加工の方法」(1.00) 及び「食品の特徴に応じた調理の特性」(1.00) の 5 つの項目の出題頻度が 1 を超えている。以下出題頻度 0.5 以上の小項目は 9 つある。

(4) 高い出題頻度を保つ項目

過去 13 回の国家試験のうち出題頻度 0.5 以上の項目数は 12、直近 5 回の場合出題頻度 0.5 以上の項目数は 14 である。そして、この両者に共通する項目数は 10 である。すなわち「食品成分表の構成と内容」、「炭水化物」、「微生物性食中毒」、「食品衛生法による分類と表示」、「食品の表示に関する基準」、「特定保健用食品」、「栄養機能食品」、「食品加工の方法」、「食品保存の方法」及び「食品の特徴に応じた調理の特性」である。これら 10 項目は新カリキュラムによる国家試験が始まった平成 18 年（第 20 回）から現在に至るまで、一貫して高い出題頻度を保っている。

(5) 「食品学Ⅰ、Ⅱ」の出題頻度は低い

ところで上記の 10 項目を見ていると「食べ物と健康」の中で最も中心的科目と思われる食品学Ⅰ（総論）及びⅡ（各論）に相当する項目が 2 つしかない。平成 27 年版ガイドラインを見ると、「食べ物と健康」の＜出題のねらい＞として、①食品の分類及び成分を理解し、人体や健康への影響に関する基礎的知識を問う。②食品素材の成り立ちを理解し、食品の生産から加工、流通、貯蔵、調理を経て人に摂取されるまでの過程における安全性の確保、栄養や嗜好性

の変化についての理解を問う。③食べ物の特性をふまえた食事設計及び調理の役割の理解を問うの3点があげられている。ここでは「食品の分類及び成分」、「食品素材の成り立ち」及び「食べ物の特性」という言葉がそれぞれ出題のねらいに明確に書かれてある。このような出題の「ねらい」がありながら、出題の実態は「ねらい」に則していない。

(6) どこから手を付けたら良いか

ここで興味深い結果を示す。過去13回の問題のうち出題頻度0.38以上の19項目の出題頻度の総計を求めると、12.6になる。すなわち、これら19項目に該当する問題がすべて正答となった場合、「食べ物と健康」に配点されていた25点中およそ半分の12.6点を取ることができる。さらに、同じ計算を過去5回の問題のうち出題頻度0.40以上の24項目について行った場合、出題頻度の総計は16となる。すなわち、これら24項目に該当する問題がすべて正答となった場合、25点のうち16点取れる計算となる。「食べ物と健康」領域の国家試験対策を、4年生になってから一からやり直す場合、時間的な制約から非効率な勉強は避ける必要がある。したがって、出題頻度の高い項目から手を付け、学習の成果向上と達成感を感じつつ勉強を進められることは、受験学生が「食べ物と健康」を克服するよい方法と思われる。

(7) 受験学生の生活の質も考える

資格試験の成績は、その人の仕事に対する実力とは切り離して考えるべきであると多くの養成施設の関係者は共通した意見を持っているだろう。しかし、学生が管理栄養士への一步を踏み出すためには、教育者のフォローが必要であることも誰もが思っているところである。本報告は、管理栄養士を養成する教育にとって本論ではないかもしれないが、養成機関にとって必要な調査データであり、受験学生が勉強を行う1年間においても、心身に働くストレスをやり過ごすことのできる最低限の生活の質を保つために活用できる情報ではないかと思っている。

引用文献

- 1) 阿部としよ：管理栄養士国家試験に関する一考察，神戸松蔭女子学院大学生生活科学論叢，40，41-52 (2009)
- 2) 齋藤長徳，吉岡美子：青森保健大雑誌，10(2)，

233-236(2)

- 3) 厚生省：21世紀の管理栄養士等あり方検討会報告書，
<http://www1.mhlw.go.jp/houdou/1006/h0608-1.html#1>, (1998)
- 4) 首相官邸：厚生労働省における栄養関連施策について
http://www.kantei.go.jp/jp/singi/kenkouiryou/kokusaitenkai/eiyo_dai1/siryou06.pdf, (2015)
- 5) 特定非営利活動法人日本栄養改善学会理事会：「管理栄養士養成課程におけるモデルコアカリキュラム」の提案，栄養学雑誌，67，202-232，2009
- 6) 特定非営利活動法人日本栄養改善学会理事会：「管理栄養士養成課程におけるモデルコアカリキュラム」の提案(2015)
jsnd.jp/img/model_core_2015.pdf
- 7) 管理栄養士国家試験出題基準（ガイドライン）改訂検討会：管理栄養士国家試験出題基準（ガイドライン）改訂検討会報告書，別添，(2002)
- 8) 管理栄養士国家試験出題基準（ガイドライン）改訂検討会：管理栄養士国家試験出題基準（ガイドライン）改訂検討会の開催目的等について，資料1，(2010)
- 9) 管理栄養士国家試験出題基準（ガイドライン）検討会：管理栄養士国家試験出題基準（ガイドライン）検討会報告書，(2010)
- 10) 管理栄養士国家試験出題基準（ガイドライン）改訂検討会：管理栄養士国家試験出題基準（ガイドライン）改訂検討会報告書，(2015)
- 11) 東京アカデミー札幌校：第30回管理栄養士国家試験分析データ
<http://www.a-floricet.com/tokyo-ac-sapporo06.html>